

MENU DE LA SEMAINE

Entrées

Tomates fraîches de notre région
farcies au pesto et à la crème de Brillat-Savarin

ou

Salade de quinoa, fruits secs, fêta et vinaigre de géranium

ou

Salade de farfalles,
sauce crémeuse au skyr et herbes fraîches, tomates, pois-chiches

Plats

Vitello tonnato, frites fraîches maison

ou

Dorade panée, purée de carottes et petits légumes

Desserts

Paris-Brest de La Closerie

ou

Mousse cheesecake verveine et citron
nectarines rôties et pochées

25.-€ - Entrée Plat Dessert

21.-€ - Entrée Plat ou Plat Dessert

Servi uniquement pour le déjeuner
hors week-end et jours fériés

Tarifs en Euros T.T.C, service compris



Gault & Millau





La signature Bourguignonne

Entrée

Jambon cru du Haut-Doubs, fraîcheur de melon, concombre et basilic de la ferme Dubois, crumble jurassien

Plats

Suprême de poulet jaune français cuit basse température, sauce Gaston Gérard et gaufre de pommes de terre aux herbes fraîches

Dessert

Notre Charlotte au cassis noir de Bourgogne, bavaroise et croustillant au poivre de Timut

45.-€

Formule salade

Quinoa, fruits secs, fêta & vinaigre de géranium

OU

Farfalles, tomates, pois-chiches
& sauce crémeuse au skyr et herbes fraîches

Salade : 16.-€

Salade - Dessert : 20.-€

